



RINGHOTEL ZUM ROTEN BÄREN

Ältester Gasthof Deutschlands

Das heutige Ringhotel ZUM **ROTEN BÄREN** entstand im 11. Jahrhundert als Teil des Grafenhof der Zähringer Herzöge, die den Ort FREIBURG damals schon 1091 „zu eigen“ hatten. Im Jahr 1120 erhielt Freiburg von den Zähringern das Stadt,- und Markrecht und seither ist die Baugeschichte des **BÄREN** bekannt und erforscht. Heute zeigen fünf Steinbögen 1000 Jahre Baugeschichte von romanischen über gotische dann Renaissance und zuletzt barocken Bauteilen. Auch das 19te Jahrhundert hat seine Spuren hinterlassen und seit 1980 hat Familie Hansen es verstanden die Vergangenheit des **ROTEN BÄREN** mit der Gegenwart zu verbinden und damit den Weg in die Zukunft zu erhalten.

Die Geschichte der Bärenwirte und – Wirtinnen beginnt mit Urkunden über die Familie Bienger, die von 1311 bis 1403 im **BÄREN** gewirtet haben. Seither ist die Chronologie der Wirte des **BÄREN** lückenlos bis heute urkundlich. Familie Hansen kümmert sich seit 1969 um die Geschicke des Gasthauses. Zusammen mit einem engagierten Team ist unser Gasthaus heute ein modernes Ringhotel, das sich gerne um seine Gäste kümmert, wie zu allen Zeiten, seit 700 Jahren.



Die Ausstrahlung des ältesten Gasthauses begrüßt Sie, liebe Gäste wie eh und je. Küche und Keller passen dazu und bedienen sich aus dem reichen badischen „Ländle“ bei Landwirten und Winzern, wovon manche schon seit Generationen ihre Produkte in den **BÄREN** bringen. Das Bären team freut sich auf Sie. Besuchen Sie unsere Homepage: www.roter-baeren.de

Familie
Peter und Monika Hansen


ZUM ROTEN BÄREN
Deutschlands ältestes Gasthaus.
Gut essen, gut schlafen seit 1120.


RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

Heimat & Genuss *aus dem badischen Garten*

Dreisamtäler Räucherlachs und Räucherforelle mit Honig-Dill-Sauce und Salatgarnitur	14,80
Badischer Teller -Schweineschnitzel und Schäufole- mit Kartoffelsalat und Rohkostsalaten	15,80
Gebratene Schwarzwald Forelle "Müllerin" mit Mandelbutter, Dampfkartoffeln und Blattsalaten vom Markt	19,80
Gebratenes Lammnüsschen mit Bohnengemüse, Merguez und Rosmarin-Kartoffeln	24,80

Salate & kleine Gerichte

Salat vom Freiburger Bauernmarkt, dazu knusprige Hähnchenplätzchen	14,50
Roastbeefscheiben und Remouladensauce	17,50
gebratene Lachsschnitte	16,50
Kalte Gurkensuppe mit Tomaten-Bruscetta	9,50
Handfiletierte Matjesfilet mit Äpfeln und Zwiebeln in Sauerrahm dazu Dampfkartoffeln und Salatgarnitur	14,20
Carpaccio von der Rinderhuft mit feinem Olivenöl und gehobeltem Parmesan, Bäckerbrot und Butter	13,80

Unsere Gasthausküche

Blattsalate vom Freiburger Markt mit gezupften Kräutern und Kernen	8,10
Karamellisierte Horbener Ziegenfrischkäse mit Rauke und Kirschtomaten	12,50
Frische Pfifferlinge in Rahm mit Schnittlauch und Semmelknödel	13,80
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Salatteller	12,80
Süpple für jeden Tag	4,50
Freiburger Festtagssuppe mit Flädle, Maultäschle und Klößchen ^{2;) 5;)}	7,40
Rahmsuppe von Baumpilzen mit Zitronen-Thymian	7,00

Unsere Gasthausküche

Gebratene Garnelen mit Rauke, Sauce Rouille in der Kartoffel	19,80
Kabeljaufilet mit brauner Meaux-Senfbutter, Broccoli und Dampfkartoffeln	23,80
Zander und Lachs mit Safran gratiniert Blattspinat und feinen Nudeln	22,50
Gebratene Fischfilets mit Gemüse und Kartoffeln im Tomaten-Ingwer-Sud	21,80
Maishähnchenbrust gebraten mit Pepperonata und Risolée-Kartoffeln	16,80
Paillarde vom Rinderrücken mit Zwiebeln und Gartenkräutern, Kartoffel-Gemüse-Ragout und Salat vom Markt	26,50
Kalbsschnitzel "Wiener Art" mit Bratkartoffeln und Blattsalate vom Markt	22,90
"Badisches Hausgericht" Verschiedene Medaillons mit dreierlei Soßen hausgemachte Spätzle und Salate vom Markt	24,50

1;) 5;)

Bären-Menü

Carpaccio von Seeteufel und Lachs
mit Limonenöl und Kräutersalat



Rahmsuppe von Baumpilzen



Gebratenes Kabeljaufilet mit brauner Meaux-Senfbutter,
Broccoli und Dampfkartoffeln

oder

Medaillons von der Kalbshuft mit Pfifferlingen,
glaciertem Gemüse und feinen Nudeln



Kleine Dessertvariation

Marinierte Erdbeeren, Mangosorbet, Limonencreme

EUR 52,-

3-Gang-Menü

mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert



EUR 47,-

Süße Köstlichkeiten zum Schluß

Hausgemachte Beerengrütze mit Vanilleeis	6,80
Erdbeer-Rhabarberkompott mit Vanillesauce und Walnußparfait	7,80
Crème brûlée mit Orangenlikörsauce und Schokoladeneis	7,80
Kleine Dessertvariation marinierte Erdbeeren, Mangosorbet, Limonencreme	8,50
Crêpes Suzette am Tisch für Sie zubereitet ab 2 Personen pro Person	12,50

Kaffee & Tee



			Tasse /Kännchen
Espresso	2,50	Assam	2,50 /4,80
Kaffee	2,50	Vollmundiger Schwarzer Tee	
Kaffee Mafioso	5,50	Darjeeling	2,50 /4,80
Kaffee, Amaretto, geschlagene Sahne		Zart blumiger schwarzer Hochlandtee	
Cappuccino	3,30	Earl Grey	2,50 /4,80
Espresso, heiße Milch, Milchschaum		Schwarzer Tee mit Bergamotte Aroma	
Latte Macchiato	3,70	Grüner Tee	2,50 /4,80
Espresso, heiße geschäumte Milch		Herb-frischer grüner Tee aus China	
Schwarzwälder Kaffee	5,50	Rooibus Karamell	2,50 /4,80
mit Kirschwasser, geschlagene Sahne		mit einem warmherzigen Karamell-Charakter	
Irish Coffee	7,50	Tulsi Harmonie – Bio 	2,50 /4,80
Kaffee, Irish Whisky, geschlagene Sahne		Eine harmonische Komposition, die Ruhe in den Alltag bringt.	
Caffé Coretto	3,50	Ayurvedischer Tulsitee mit Orange	
Espresso mit einem Schuss Grappa		Kräuterharmonie	2,50 /4,80
		Kräutertee mit Fruchtiger Apfelnote	
Heiße Schokolade mit Sahne	3,20	Orankuja – Bio 	2,50 /4,80
		Früchtetee mit Orange-Maracuja Aroma	

Alle Preise sind in **Euro** und inklusive der gesetzlichen **Mehrwertsteuer**. Sie erhalten bei unseren Servicemitarbeitern auf Nachfrage Informationen über verwendete Allergene in unseren Speisen. Trotz sorgfältiger Herstellung können unsere Gerichte neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. **Bei Allergien oder Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unser Servicepersonal** Wir behalten uns kurzfristige Änderungen der Gerichte vor, unser Servicepersonal informiert Sie



Aus der Mitte des 13. Jahrhunderts stammt diese gotische Säule aus Tannenholz. Sie gibt dem Weinkeller Raum wie eh und je und trägt seit dem den Boden der Bürgerstube. Im Jahr 2012 wurde sie sorgfältig saniert von den Zimmerleuten des Münsterturms.

Monika Hansen

Unsere **Aktuellen Angebote** zu Ihren Veranstaltungen erfahren Sie unter: www.roter-baeren.de